

Pentola per zuppa UNIQ, controllo analogico code: 860595

La linea UNIQ è una selezione di prodotti per le moderne industrie del buffet, della ristorazione, del ristorante e dell'hotel.

Collezione pluripremiata disegnata dal designer olandese Robert Bronwasser.

Combina design contemporaneo e artigianalità di alta qualità.

Palette cromatica senza tempo che completa la presentazione di cibi e bevande a buffet.

La sua struttura unica e l'attenzione ai dettagli la rendono un'aggiunta accattivante a qualsiasi buffet. Corpo realizzato in polipropilene resistente alle alte temperature.

Contenitore per zuppe rimovibile da 8 litri in acciaio inossidabile, facile da pulire.

Elemento riscaldante realizzato in acciaio inox 18/8 e collocato nel contenitore dell'acqua per un trasferimento termico efficiente.

Coperchio in vetro temperato dotato di impugnatura isolata, tacca centrale e cerniera in alluminio.

Portacarte integrato sul coperchio per le carte dei nomi dei prodotti.

Il design del coperchio in due parti riduce la perdita di calore aprendosi, mantenendo al contempo condizioni igieniche ottimali.

Regolazione continua della temperatura da 35°C a 85°C.

Protezione dal surriscaldamento con ripristino manuale.

Il contenitore dell'acqua è gofrato con una linea di riempimento max., che indica ≈1,5 l.

Non destinato alla cottura, ma solo al riscaldamento.

Pentola per zuppa aggiuntiva disponibile per l'acquisto separatamente (codice 963388).

- + Design moderno ed elegante che rende UNIQ un punto di riferimento per ogni buffet.
- + Leggero e facile da trasportare, ideale per la ristorazione.
- + I controlli analogici semplici garantiscono un funzionamento intuitivo e diretto.
- + Il riscaldamento a bagno maria riduce il rischio di surriscaldamento.
- + Pentola per zuppa opzionale disponibile separatamente per maggiore efficienza e flessibilità (codice 963388).



Codice

Colour

V

W

LxWxH (W)



HENDI

Tools for Chefs

860595

Nero

230

500

367x385x(H)325